

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0022 S- 2022 号

Q/SBY

沈阳北亚食品有限公司企业标准

Q/SBY 0003S—2022

代替 Q/SBY 0003S—2020

加（夹）肉类面包和卷饼类产品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-12-21 发布

2022-01-18 实施

沈阳北亚食品有限公司 发布

前 言

本标准依照 GB/T 1.1—2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。微生物中致病菌指标依据 GB 29921—2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其它指标参照 GB 7099—2015《食品安全国家标准 糕点、面包》及产品实测值制定。

本标准与 Q/SBY 0003S—2020 相比，主要差异和修订变化情况：

——更新了规范性引用文件。

——修改了原辅料要求。

——修改了感官指标。

——修改了理化指标。

——修改了微生物指标。

本标准由沈阳北亚食品有限公司第二次修订发布。

本标准主要起草人：毕巧玲、武爽

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SBY 0003S—2017

——Q/SBY 0003S—2020

加（夹）肉类面包和卷饼类产品

1 范围

本标准规定了加（夹）肉类面包和卷饼类产品的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以面包或面饼等为主要原料，肉制品、蛋及蛋制品、植物油、面包屑、粮食及其制品、调味品、饮用水等中的为一种或多种为辅料，在低温环境温度下，将其和蔬菜、水果、火腿、培根、乳制品、沙拉酱、蛋黄酱、番茄酱、辣椒酱、酱腌菜、坚果及籽类、干果制品、蜜饯、动物性水产制品、罐头食品、复合调味料、果蔬汁类及其饮料、藻类及制品等中的一种或多种辅料填充在中间夹合为一体，再经包装而成的即食加（夹）肉类面包和卷饼类方便食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。同时产品标准也要符合顾客要求。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5420	食品安全国家标准 干酪
GB/T 5461	食用盐

Q/SBY 0003S-2022

GB/T 5737	食品塑料周转箱
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7098	食品安全国家标准 罐头食品
GB 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8608	低筋小麦粉
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB 13102	食品安全国家标准 炼乳
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB/T 14215	番茄酱罐头质量通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884	食品安全国家标准 蜜饯
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 16325	干果食品卫生标准
GB 18006.1	塑料一次性餐饮具通用技术要求
GB 18187	酿造食醋
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 19646	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20711	熏煮火腿
GB/T 20903	调味品分类
GB 20977	糕点通则
GB/T 20981	面包质量通则
GB/T 22369	甜玉米罐头
GB/T 23492	培根
GB/T 24403	金枪鱼罐头
GB 25192	再制干酪
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
BB/T 0039	商品零售包装袋
SB/T 10379	速冻调制食品
SB/T 10412	速冻面米食品
SB/T 10415	鸡粉调味料
SB/T 10753	沙拉酱
SB/T 10754	蛋黄酱
SB/T 10755	芥末酱
NY/T 1070	辣椒酱
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蔬菜、水果：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，接收过程依照公司验收标准执行。
- 3.1.2 糕点、面包：应符合 GB 7099、GB 20977、GB/T 20981 的规定。
- 3.1.3 熟肉制品：应符合 GB 2726、GB/T 20711 的规定。
- 3.1.4 粮食及其制品：GB 2715、GB 19295、SB/T 10379、SB/T 10412、GB 2761、GB 2762、GB 2763 及其他相关标准的规定。
- 3.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 3.1.8 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.9 食糖：应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。
- 3.1.10 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.11 食醋：应符合 GB 2719 和 GB 18187 的规定。
- 3.1.12 调味品：应符合 GB/T 20903 的规定。
- 3.1.13 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.14 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.15 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。
- 3.1.16 乳制品：应符合 GB 19646、GB 13102、GB 5420、GB 25192 的规定。
- 3.1.17 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.18 罐头食品：应符合 GB/T 24403、GB/T 22369、GB 7098 的规定。
- 3.1.19 蛋黄酱：应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.20 培根：应符合 GB/T 23492 的规定。
- 3.1.21 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.22 酸菜、酱腌菜：应符合 GB 2714 或其他相关标准的规定。
- 3.1.23 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.24 坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.25 干果食品：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.26 藻类及制品：应符合 GB 19634 的规定。
- 3.1.27 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.28 果蔬汁类及其饮料：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.29 小麦粉：应符合 GB 8608 的规定。
- 3.1.30 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.31 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.32 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有正常产品的色泽。	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽、状态、杂质；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味及气味。	
状 态	外观完整，无破损，无塌陷，夹馅物料分布适中。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.49	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数 ^a /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^a /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.6
霉菌 ^c /(CFU/g)	≤150				GB 4789.15

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M 为微生物指标的最高安全限量值。样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

a 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。

b 仅适用于含有去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品；牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品类。

c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量、残留量应符合GB 2760及国务院卫生行政部门关于食品添加剂公告的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.10 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070 规定执行。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料入库需经本单位质检部门检查验收合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一品种同班次日产量的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品,用于检验及留样备查,抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

每批产品需经本单位质检部门检验合格后方可出厂,出厂检验项目包括包装感官、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验为年度全项目检验,样品从出厂检验的合格品中随机抽取送样检验。

4.4.2 下列情况之一时,应进行型式检验

- 产品定型投产时;
- 停产6个月以上恢复生产时;
- 原料供应商有较大改变或更新关键设备,可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时和质检部门认为有必要时;
- 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时,可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标签、标志、包装、运输和贮存

5.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》要求。包装箱表面图示标志应符合GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合GB 4806.1 的规定,应整洁、清洁、无破损、无异味、无渗漏、包装严密、标志清晰,不影响产品品质,内包装塑料袋GB 4806.7、GB 4806.8、GB 9683、BB/T 0039 和国家食品包装材料相关标准规定。食品塑料周转箱应符合GB/T 5737 的规定,外包装纸箱应符合GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。应在温度为1~5℃的清洁的食品保温车内运输,应轻装轻卸。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、有防尘、防蝇、防鼠设施、清洁库房内,贮存温度在1~5℃,不得与有污染的物品混存。包装应完整、不破不漏,堆码整齐,应离地、离墙不小于10cm。

在符合本标准规定的运输、贮存条件下,未启封的新鲜制品自生产之日起保质期为:2~5天。